# 保証書

|ミルつき|ミキサー/ミキサー保証書　持込修理

取扱説明書･本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

| 型　名 | BM-RS08/BM-RE08 |
|---|---|
| ●お客様　お名前 | ☎ |
| ご住所　〒 | |
| ●お買い上げ日　年　月　日 | ●販売店名・住所 |
| 保証期間　お買い上げ日より　本体1年 | ☎ |

修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1.ご転居･ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
(ロ)お買い上げ後の輸送･移動･落下などによる故障および損傷。
(ハ)火災･地震･水害･落雷･その他の天災地変、および公害･塩害･ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧･指定外の使用電源(電圧･周波数)などによる故障および損傷。
(ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌･船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
(ホ)本書のご提示がない場合。
(ヘ)本書にお買い上げ年月日･お客様名･販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
(ト)消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難･火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。


象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2451


愛情点検　**長年ご使用の ミルつき ミキサー/ミキサーの点検を!**

こんな症状はありませんか
●ご使用中、コード･差込みプラグが異常に熱くなる
●焦げくさいにおいがする
●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
●その他の異常や故障がある

ご使用中止
こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。



家庭用

# ミルつきミキサー　型名BM-RS08型
# ミキサー　型名BM-RE08型
# 取扱説明書・お料理ノート

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

# 安全上のご注意　必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

**警告** 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが想定される内容を表します。

**注意** 取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど・感電などをさします。

注意

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止

⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保存してください。

## 警告

分解禁止

**改造はしない。また修理技術者以外の人は分解したり修理をしない**
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

**水につけたり、水をかけたりしない**
ショート・感電の恐れがあります。

接触禁止

**運転中にふたを開けたり、容器の中へ指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない**
けがの恐れがあります。

禁止

**コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない**
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

**子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない**
やけど・感電・けがの恐れがあります。

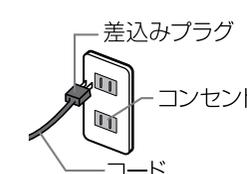
禁止

**カッターや、回転部を露出したままで運転しない**
けがの恐れがあります。

禁止

**交流100V以外では使用しない**
火災・感電の原因になります。

禁止

**コードを傷つけない**
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

必ず実施

**異常・故障時には、直ちに使用を中止する**
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>
- ・コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- ・コードに深い傷や変形がある
- ・焦げくさいにおいがする
- ・製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- ・ビリビリと電気を感じる
- ・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする

など

**このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店へ必ず点検・修理を依頼する**

## 注意

接触禁止

**カッターは鋭利なので直接手を触れない**
けがの恐れがあります。

禁止

**40℃以上の熱い材料は容器に入れない**
ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因になります。

禁止

**安全スイッチを指や細い棒などで絶対に押さない**
けがや破損の原因になります。

禁止

**運転中に移動させない**
けがの恐れがあります。

禁止

**運転中に容器、ふたの取りつけ、取りはずしは行わない**
けがの恐れがあります。

禁止

**不安定な場所では使用しない**
けがの恐れがあります。

プラグを抜く

**使用時以外は差込みプラグをコンセントから抜く**
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

プラグを抜く

**部品の取りつけ、取りはずし、およびお手入れするときは、「切」ボタンを押して電源を切ってから差込みプラグを抜く**
けがの恐れがあります。

必ず実施

**「切」になっていることを確かめてから、差込みプラグを抜き差しする**
けがの恐れがあります。

必ず実施

**差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く**
感電・ショート・発火の原因になります。

## お願い

**ミキサー容器セット・ミル容器セットを持って本体を移動させない**　けがの恐れがあります。

**ミキサー容器セット・ミル容器セットにドライアイスを入れて運転させない**
容器が破裂し、けがの恐れがあります。

**火気の近くで使用しない**　変形の原因になります。

**食器乾燥器や食器洗い乾燥機に入れない**
変形の原因になります。

**ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない**
感電やけがの恐れがあります。

**空運転はしない**　故障の原因になります。

**差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

**差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の取付面にほこりが付着している場合はよくふく**
火災の原因になります。

**ミキサーを運転する時間は4分以内とする**
連続して運転する時間は4分以内とし、繰り返し使用する場合は2分以上休ませてからご使用ください。

**ミルを運転する時間は1分以内とする**
連続して運転する時間は1分以内とし、1回の運転ごとに2分以上休ませてから使用してください。
繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は、1時間程度時間をあけてください。

**ミキサー容器は必ず専用のミキサー容器台に取りつけて使用する**

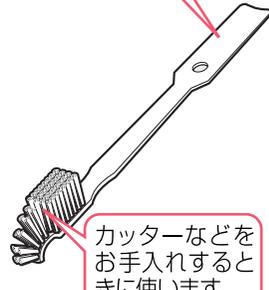
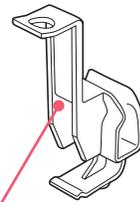
**ミル容器・お茶ミル容器は必ず専用のミル容器台に取りつけて使用する**

# 各部のなまえと扱い方

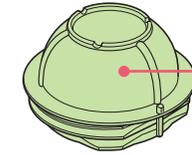
## ミキサー

### 付属品

**へらつきブラシ**

容器内の調理物を取り出すときに使います。

カッターなどをお手入れするときに使います。

●使用の際には、コードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。
(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

●この取扱説明書で使用しているイラストはBM-RS08型のものです。
●お買い上げの製品と取扱説明書に記載したイラストは多少異なることがあります。

## ミル・お茶ミル (BM-RS08型のみ)

### ミル安全装置について

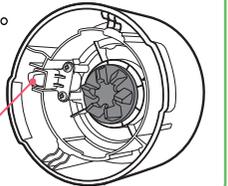
ミル容器台の裏面を確認してください。

**ミル(お茶ミル)容器を取りつけるときは、安全装置レバーに触れないでください。(本体に取りつけたときに安全装置が働き、運転できません。)**

ミル(お茶ミル)容器をはずした状態で、安全装置レバーを押して、なめらかに動かない場合は故障です。
販売店にご相談ください。

ミル容器台 裏面

安全装置レバー

### 安全構造について

**ミキサー** ハンドルロックとふたロックを解除しないと運転しない「ダブルロック構造」です。

**①ハンドルロック(ハンドル安全スイッチ)**……ボタンがロックして押せません。

**解除方法** 本体にミキサー容器セットを取りつけることで解除できます。

**②ふたロック(ふた安全スイッチ)**……ボタンは押せますが運転しません。

**解除方法** ミキサー容器セットにミキサー容器ふたを取りつけることで解除できます。

● **「切」ボタンを押してから、ミキサー容器ふたを取りつけてください。**
「入」ボタン、「クリーニング」ボタンが入ったまま、ミキサー容器ふたを取りつけるとすぐに動き出します。

**ミル** ミル(お茶ミル)容器をミル容器台に取りつけてからミル容器セットを本体に取りつけないと運転できません。

### お願い

ご使用中に異常な音がしたり、製品の振動が大きくなった場合は、部品の一部に割れ･がたつき･ゆるみなどの異常がある可能性があります。万一、部品に異常が見られた場合は、ご使用を中止していただき、お買い上げの販売店、または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。

# 分解・組み立て

●ご使用前に本体以外の部品を洗ってください。
（P.26～27参照）

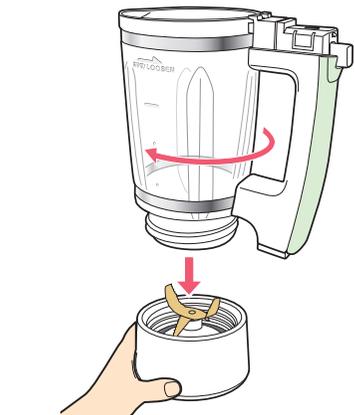
## ミキサー

### 分 解

①ミキサー容器台フックを押しながら、ミキサー容器セットを持ち上げる

②ミキサー容器台を押さえ、ミキサー容器を矢印の方向に回してはずす

### 組み立て

①ミキサー容器台を持ち、ミキサー容器を矢印の方向に回す

②ミキサー容器ふたを取りつけて（下記参照）、ミキサー容器のハンドル先端部を本体凹部に合わせ、取りつける

●カチッと音がするまで確実に押し込んでください。

●組み立ては上記の通り、正しく行ってください。
正しく行われていない場合、安全装置（→P.5 安全構造について）が働き、運転できません。

## ミキサー容器ふたのはずし方

①ミキサー容器ふたロックボタンを奥まで押す

②ミキサー容器ふたロックボタンを押したまま、ミキサー容器ふたを持ち上げる

### つけるときは･･･

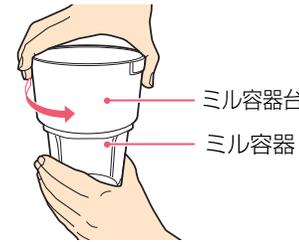
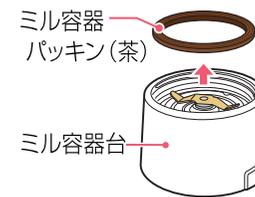
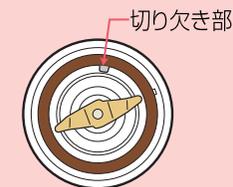
ミキサー容器ふたをミキサー容器に合わせて、カチッと音がするまで押さえる

## ミル・お茶ミル（BM-RS08型のみ）

### 分 解

①本体を押さえ、ミル（お茶ミル）容器セットを矢印の方向に回してはずす

●ミル容器台を持って回してください。

②ミル（お茶ミル）容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回してはずす

③ミル容器台からミル容器パッキンをはずす

●ミル容器パッキンがはずれにくいときはミル容器台の切り欠き部につまようじなどを差し込みはずしてください。

### ミル容器ふたのパッキンのはずし方

●ミル容器ふたの切り欠き部につまようじなどを差し込み、はずしてください。

### 組み立て

①ミル容器台にミル容器パッキンを取りつける

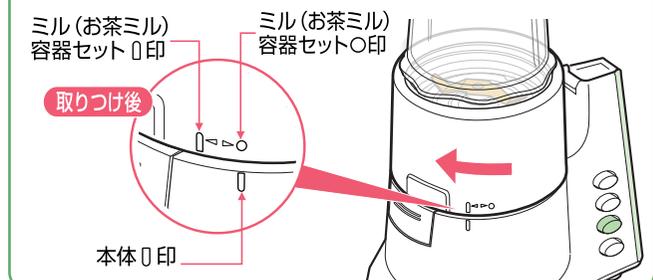
●ミル容器パッキンの上面を指で押さえつけ、みぞに確実に取りつけてください。
●ミル容器パッキンがミル容器台のみぞから浮いていないか確認してください。パッキンが浮いた状態で使用すると、パッキンが破損します。

②ミル（お茶ミル）容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回す

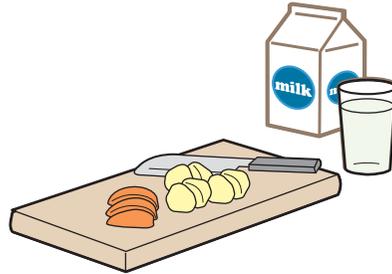
●安全装置レバー（→P.5）に手を触れないでください。本体に取りつけたときに安全装置レバーが働き、運転できません。
●ミル（お茶ミル）容器をミル容器台に取りつけてから本体に取りつけないと安全装置が働き、運転できません。

③ミル（お茶ミル）容器セットの▯印を本体の▯印の位置に合わせたあと、矢印の方向へ回して取りつける

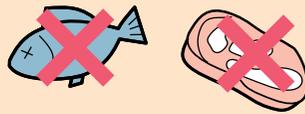
●ミル（お茶ミル）容器セットの○印が本体の▯印に合うまで回してください。

# 使い方 ミキサー

## 1 材料を準備する(→P.12～19)

●材料に皮や芯、へたがある場合は取り除きます。
●やわらかい材料(りんごやバナナなど)は、2～3cm角に切ります。
●かたい材料(にんじん、セロリなど)は1cm角に切ります。
●材料が熱い場合は、40℃以下に冷まします。

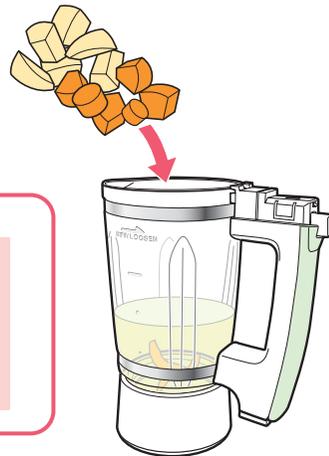
●材料の大きさは、かたさに合わせて切ってください。
大きいとうまくかくはんできないことがあります。

### 調理できない材料

カッターやモーターに負担がかかり故障の原因になります。

●肉・魚介類
●ねばり気の強い材料(とろろいも・自然薯・バナナなど)
→バナナは必ず牛乳などの液体を入れて使用してください。
●かたい材料・乾燥物(かつおぶし・乾燥した朝鮮にんじん・乾燥大豆・冷凍食品など)

## 2 ミキサー容器セットを組み立てる(→P.6 組み立て①)

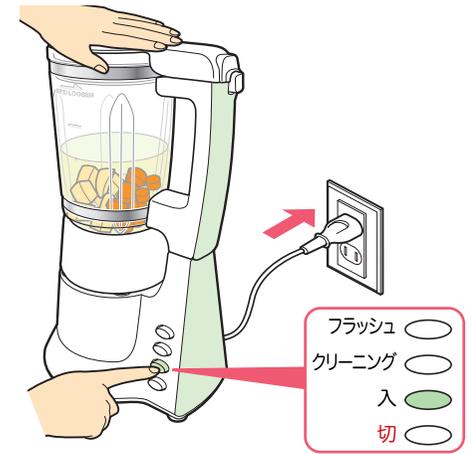
## 3 材料をミキサー容器セットに入れる

●材料は最大容量の目盛以下にしてください。
(最大容量:液体を加えて750mL以下)
●角氷を加えるときは、2.5cm角以下の氷を使い、他の材料のあとに入れてください。(大きすぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。)

### 材料を入れる順序

## 4 ミキサー容器セットにふたをして、本体に取りつける(→P.6 組み立て②)

## 5 差込みプラグをコンセントに差し込み、ふたを押さえながら「入」ボタンを押す

●ミキサー容器セットにふたをして本体に取りつけないと、安全装置(→P.5 安全構造について)が働き、運転できません。

●「切」になっていることを確認してから差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
●ふたを押さえながらかくはんしてください。
(押さえていないと、容器がゆれたり、材料や氷などが飛び出すことがあります。)
●途中で材料を加える場合は「切」ボタンを押して電源を切ってください。
●連続して運転する時間は4分以内とし、繰り返し使用する場合は2分以上休ませてから使用してください。
●かき氷を連続して作るときは1分以内とし、2分以上休ませてから使用してください。また、そのつどカッター周囲の氷を水で洗い流してください。**(氷が残っているとうまくできません。)**
●異常音がしたり振動が大きいときは、すぐに「切」ボタンを押して電源を切り、材料を減らしてください。材料を減らしても空回りしたり回りにくい場合は、水分を追加してください。(かき氷の場合を除く)

### 「フラッシュ」ボタンについて

●「フラッシュ」ボタンを押している間だけ運転し、はなすと停止します。
●作ったジュースが分離したときなど、短時間の運転にご使用ください。

## 6 「切」ボタンを押し、調理物を取り出す

①「切」ボタンを押す

②ミキサー容器セットを本体からはずす(→P.6)

③ふたをはずし(→P.6)、調理物を取り出す

●回転部が完全に止まってから、ミキサー容器セットを本体からはずしてください。

●調理物を取り出しにくいときは、へら(付属ブラシの柄側)を使用してください。(金属製のへらを使用するとミキサー容器に傷がつき、割れる恐れがあります。)

**使用後は** **必ず差込みプラグをコンセントから抜き、すぐにお手入れしてください。(→P.26)**
時間がたつと、ミキサー容器台に材料のにおいや色が残りやすくなります。

# 使い方 ミル・お茶ミル (BM-RS08型のみ)

## 1 材料をミル(お茶ミル)容器に入れる(→P.20〜25)

●材料は下準備をして、最大容量(容器の⅔)以下にしてください。
●ミル(お茶ミル)容器内の水気・油気をよくふき取ってください。
●お茶ミル容器は「お茶の葉専用」です。お茶の葉以外に使用しないでください。
●材料が熱い場合は、ドライメニュー:完全に冷ましてから／ウェットメニュー:40℃以下 で使用してください。
●ひき肉・つみれ・みじん切り・スライス・おろしなどはできません。

### 調理できない材料

●ピーナツなど油分の出るもの
●昆布

うまく粉砕できません。

●レーズンなどのドライフルーツ
●たくあん・肉などの繊維質や筋の多いもの

材料がひっかかり、ミルカッターが回転しません。

●氷砂糖・黒砂糖・かつおぶし・煮干しの頭・魚の骨・生大豆（火を通すと可能）果物の種などのかたいもの
●漢方薬類　●根昆布
●錠剤

ミルカッターとミル容器台の間に挟まって故障の原因になります。

●ウコンなど色素を含むもの

ミル容器台に色がついて取れなくなる恐れがあります。

●水分のあるものは、電子レンジやフライパンで水分をとばしたあと、完全に冷ましてから調理してください。（桜えびやちりめんじゃこなど）

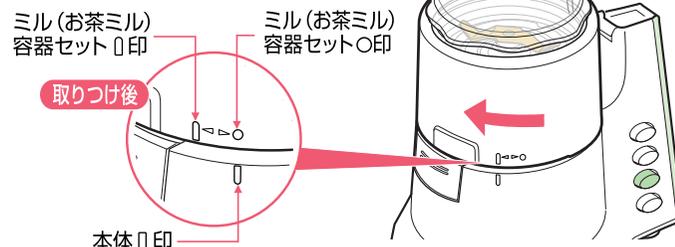
## 2 ミル容器台を 1 に取りつける

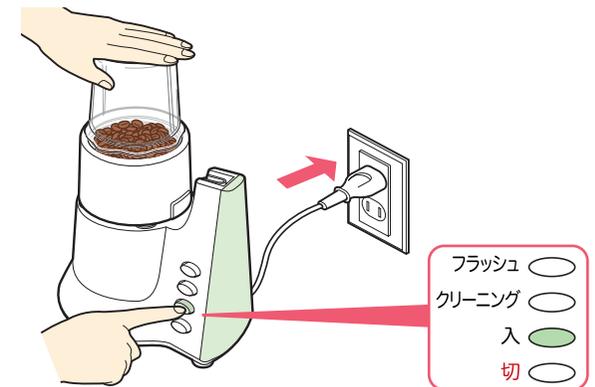
ミル容器台を矢印の方向に回す（→P.7）

●あらかじめミル容器台にミル容器パッキンを取りつけておいてください。
●パッキンが浮いていないか確認してください。

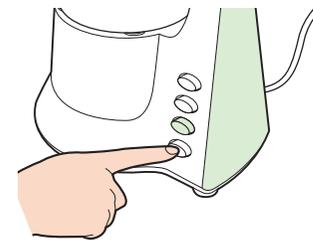
## 3 ミル(お茶ミル)容器セットの ▯印を本体の ▯印の位置に合わせたあと、矢印の方向へ回す

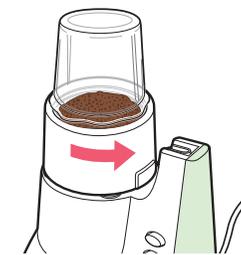
●ミル(お茶ミル)容器セットの○印が本体の ▯印に合うまで回してください。

●ミル(お茶ミル)容器をミル容器台に取りつけてからミル容器セットを本体に取りつけないと、安全装置が働き、運転できません。

## 4 差込みプラグをコンセントに差し込み、「入」ボタンを押す

●「切」になっていることを確認してから差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
●かくはんするときは、ミル(お茶ミル)容器セットを押さえてください。
●連続して運転する時間は1分以内とし、1回の運転ごとに2分以上休ませてから使用してください。繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は、1時間程度時間をあけてください。

## 5 「切」ボタンを押し、調理物を取り出す

①「切」ボタンを押す

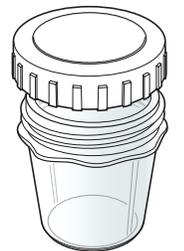
●回転部が完全に止まったあとで、ミル容器セットを本体からはずしてください。

②ミル(お茶ミル)容器セットを本体からはずす(→P.7)

●ミル容器台を持って回してください。ミル容器を回すと材料がもれることがあります。

③ミル容器台を矢印の方向に回してはずし、調理物を取り出す

●ミル(お茶ミル)容器を下に向け、軽くたたいて、内側に付着した調理物を落としてください。

### 調理物を保存するとき

**ミル容器ふたをミル容器に取りつけると、ふりかけなど残った調理物を簡易的に保存できます。**

●必ずミル容器パッキンを取りつけて使用してください。
●ミル容器を逆さにしたり斜めにすると、調理物がもれます。
●保存する場合は冷蔵庫に入れ、なるべく当日中に使用してください。
●お茶ミルは保存容器として使用できません。

**使用後は** **必ず差込みプラグをコンセントから抜き、すぐにお手入れしてください。**(→P.27)
時間がたつと、ミル容器台に材料のにおいや色が残りやすくなります。

# お料理ノート ミキサー

| このお料理ノートで使用している計量単位 | ・1カップ=200mL ・大さじ1=15mL ・小さじ1=5mL |
|---|---|

## 作り方

**1 材料を用意する**

●使用する材料のかたさに合わせた大きさに切ります。

**2 材料表の上から順番に入れる**

●材料に皮や芯、へたがある場合は取り除きます。
●りんごやレモンなどで、簡単に取り除ける種がある場合は取り除きます。
●かんきつ類は薄皮をむくと舌ざわりがなめらかになります。
●やわらかい材料(りんごやバナナなど)は、2〜3cm角に切ります。
●かたい材料(にんじん、セロリなど)は1cm角に切ります。

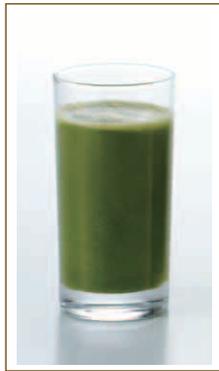
葉菜類はよく洗い、2cm角に
やわらかい材料は2〜3cm角に
かたい材料は1cm角に

●材料が熱い場合は、40℃以下に冷ましてください。
●角氷は製氷皿や家庭用冷蔵庫の自動製氷機で作った2.5cm角以下のものを使用してください。大きすぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。
●氷や冷凍させた果物を多く入れると、運転が停止する場合があります。(P.29「使用中に運転が停止したときは」を参照してください。)

## ヘルシージュース (2〜3人分)

●でき上がり量の目やすは300〜400mLです。

### 野菜ジュース

| 材料 | |
|---|---|
| 牛乳 | 150mL |
| りんご | 60g(1/4個) |
| にんじん | 30g |
| セロリ | 20g |
| ほうれん草(冷凍のものでも良い) | 20g |
| はちみつ | 大さじ1 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：1分〜1分30秒

### りんご・にんじんジュース

| 材料 | |
|---|---|
| 牛乳 | 180mL |
| りんご | 60g(1/4個) |
| にんじん | 50g |
| はちみつ | 大さじ1 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：1分〜1分30秒

### トマト・オレンジジュース

| 材料 | |
|---|---|
| 水 | 50mL |
| トマト | 200g(中2個) |
| オレンジ | 100g(1/2個) |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

### キャベツジュース

| 材料 | |
|---|---|
| 水 | 100mL |
| りんご | 60g(1/4個) |
| オレンジ | 50g(1/4個) |
| キャベツ | 80g |
| 角氷 | 3個(約45g) |

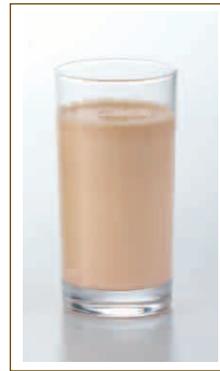
かくはん時間 約1分

### りんご・ジンジャージュース

| 材料 | |
|---|---|
| 水 | 100mL |
| りんご | 180g(3/4個) |
| しょうが(せん切り) | 2g |
| はちみつ | 大さじ1/2 |
| レモン汁 | 小さじ1 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間 約1分

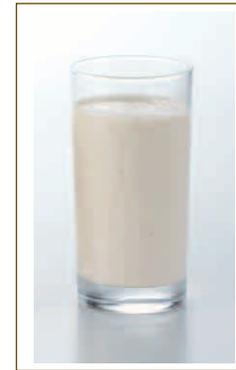
### 小松菜ジュース

| 材料 | |
|---|---|
| 水 | 100mL |
| りんご | 60g(1/4個) |
| セロリ | 50g(1/2本) |
| 小松菜 | 50g |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

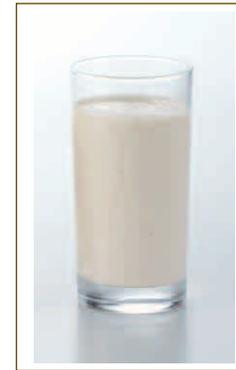
## フルーツジュース (2〜3人分)

●でき上がり量の目やすは300〜400mLです。

### バナナジュース

| 材料 | |
|---|---|
| 牛乳 | 200mL |
| バナナ | 100g(中1本) |
| りんご | 60g(1/4個) |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

### ミックスジュース

| 材料 | |
|---|---|
| 牛乳 | 150mL |
| 缶詰シロップ | 大さじ2 |
| バナナ | 100g(中1本) |
| みかん果肉(缶詰) | 50g |
| りんご | 60g(1/4個) |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

### ストロベリージュース

| 材料 | |
|---|---|
| 牛乳 | 200mL |
| いちご(へたを取る) | 150g |
| はちみつ | 大さじ2 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

### シトラスジュース

| 材料 | |
|---|---|
| 水 | 50mL |
| オレンジ | 150g(3/4個) |
| グレープフルーツ | 100g |
| はちみつ | 大さじ1/2 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

### マンゴージュース

| 材料 | |
|---|---|
| 牛乳 | 200mL |
| マンゴー | 150g |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

### キウイジュース

| 材料 | |
|---|---|
| 水 | 100mL |
| キウイ | 100g |
| りんご | 120g(1/2個) |
| はちみつ | 大さじ1 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

# お料理ノート ミキサー つづき

## ドリンク (2～3人分)

●でき上がり量の目やすは300～400mLです。

### 豆乳・さつまいもドリンク

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 豆乳 | 100mL |
| 水 | 100mL |
| さつまいも (ゆでて皮をむき、1cm角に切る) | 50g |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

●豆乳は、調整豆乳・無調整豆乳のどちらでも使えます。

かくはん時間：約1分

### 黒ごまバナナドリンク

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛乳 | 200mL |
| バナナ | 100g(中1本) |
| 黒ごま | 大さじ1 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

### アップル・パインヨーグルトドリンク

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛乳 | 100mL |
| プレーンヨーグルト | 120mL |
| りんご | 120g(½個) |
| パイナップル(缶詰) | 2枚(約70g) |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

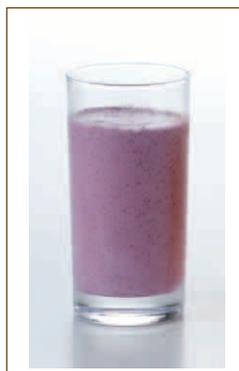
### ブルーベリーヨーグルトドリンク

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛乳 | 100mL |
| プレーンヨーグルト | 100mL |
| ブルーベリー (冷凍のものでも良い) | 100g |
| レモン汁 | 小さじ1 |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

### プルーンヨーグルトドリンク

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛乳 | 100mL |
| プレーンヨーグルト | 150mL |
| ソフトプルーン(種なし) | 50g(5～6個) |
| 角氷 | 3個(約45g) |

かくはん時間：約1分

●プルーンはやわらかいものを使用してください。

## シェイク (2～3人分)

### バニラシェイク

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛乳 | 100mL |
| 卵黄 | 1個 |
| 砂糖 | 大さじ½ |
| バニラアイスクリーム | 120g |
| 角氷 | 6個(約90g) |

かくはん時間：20～30秒

●市販のシェイクとは食感が異なります。

### シェイクバリエーション

バニラアイスクリームのかわりにチョコレートアイスクリームや抹茶アイスクリームなどにするといろいろなシェイクが楽しめます。

### バナナシェイク

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛乳 | 100mL |
| 卵黄 | 1個 |
| バナナ | 50g(中½本) |
| バニラアイスクリーム | 120g |
| 角氷 | 6個(約90g) |

かくはん時間：30～50秒

## フローズン (2～3人分)

### アップルフローズン

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| りんごジュース※ | 300mL |
| ガムシロップ | 大さじ1 |

かくはん時間：10～20秒

### オレンジフローズン

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| オレンジジュース※ | 300mL |
| ガムシロップ | 大さじ1 |

かくはん時間：10～20秒

※フローズンに使用するジュースは180mLを2.5cm角以下の製氷皿で凍らせ、残りの120mLは冷蔵庫でよく冷やしたものをお使いください。

### パインフローズン

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| パイナップル(缶詰) | 100g |
| 缶詰シロップ(パイナップルのもの) | 80mL |
| 角氷 | 8個(約120g) |

かくはん時間：40～60秒

### ピーチフローズン

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 黄桃(缶詰) | 100g |
| 缶詰シロップ(黄桃のもの) | 80mL |
| 角氷 | 8個(約120g) |

かくはん時間：40～60秒

●フローズンに使用する缶詰と缶詰シロップは冷蔵庫でよく冷やしたものをお使いください。

## スムージー (2～3人分)

### ストロベリースムージー

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛乳 | 200mL |
| いちご(冷凍のもの) | 150g |
| はちみつ | 大さじ2 |

かくはん時間 40～50秒

### 洋なしスムージー

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛乳 | 150mL |
| 洋なし(缶詰) | 160g |
| バナナ | 50g(中½本) |

●洋なしとバナナは冷凍させておきます。

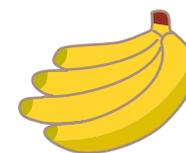
かくはん時間 40～50秒

### バナナスムージー

材料

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛乳 | 200mL |
| バナナ | 100g(中1本) |
| みかん(缶詰) | 50g |

●バナナとみかんは冷凍させておきます。

かくはん時間 40～50秒

### シェイク・フローズン・スムージーを作るときは…

●材料・器(グラス)などは、あらかじめ冷蔵庫で冷やしておいてください。
●角氷は2.5cm角以下のものを使用し、必ず記載量でお作りください。
●カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。(→P.29参照)